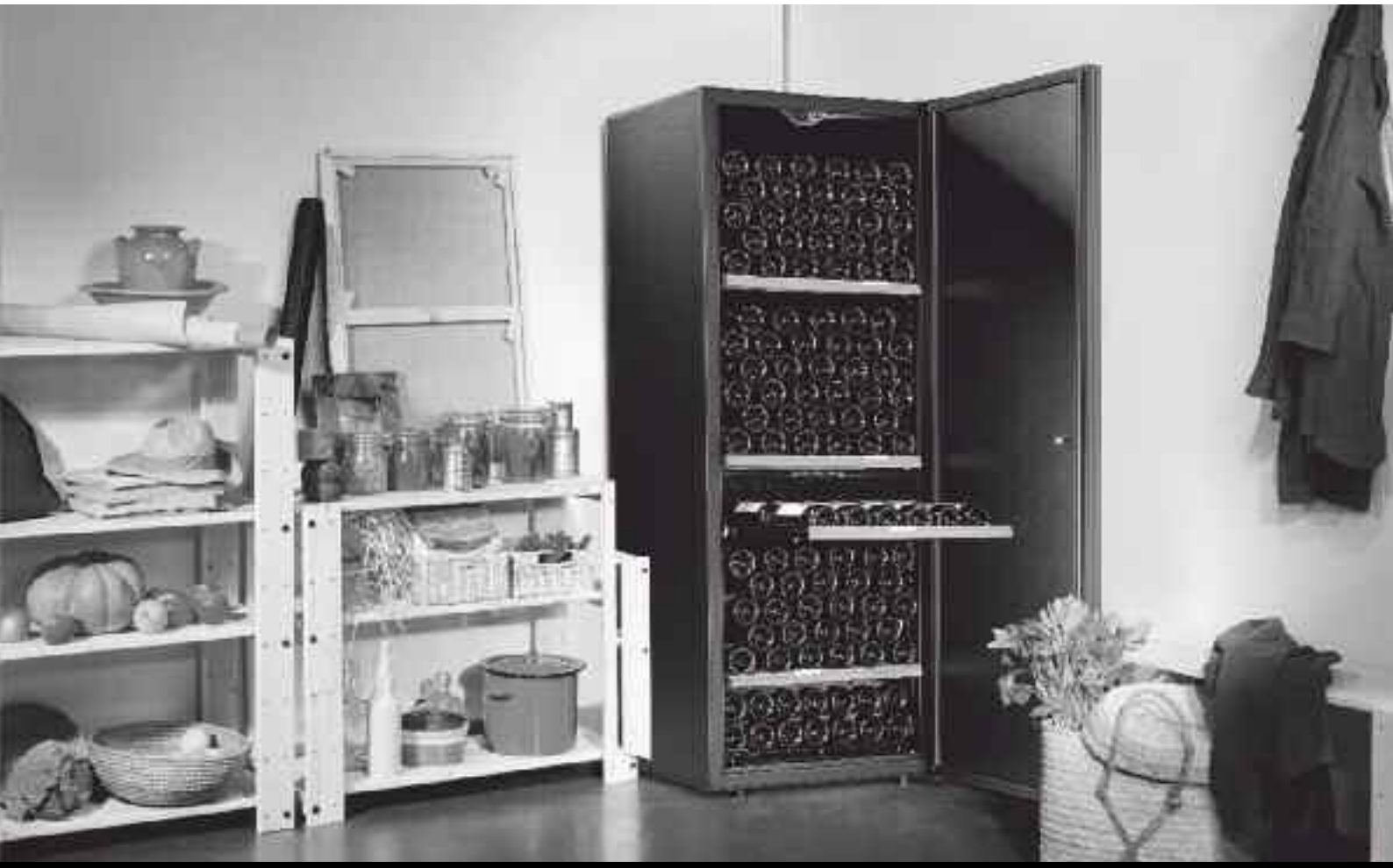
Mode d'emploi - Gamme Première - V166 -V266

User Manual - Première Range - V166 - V266

Gebrauchsanweisung - Reihe Première - V166 - V266

Modo de empleo - Gama Première - V166 - V266



EUROCAVE

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades
Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

EuroCave - Caves à Vin - Wine Cabinets - Weinklimaschränke - Armarios para Vinos - Wijnkasten - Cantinette per vini

Compact

Classic

Pure

Collection

Tête à Tête

Cuir - Leather

Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor

Sowine

EuroCave - Systèmes de Rangement - Storage Systems - Regalsysteme Sistemas de Colocación - Opbergsystemen - Sistemi di stoccaggio

Modulosteel

Modulothèque

Modulorack - Inoa*

Gamme EuroCave Professional - EuroCave Professional Range Reihe EuroCave Professional - Gama EuroCave Professional Eurocave Professional-lijn - Gamma Eurocave Professional

Gamme 5000

ShowCave

Vin au Verre*

Sowine pro*

* Produits non disponibles dans certains pays. Product not available in certain countries.

BIENVENUE

Vous venez d'acquérir un produit de marque EuroCave et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage.
Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.
EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.
Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.
Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années… Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels à un vieillissement optimal des vins :

La température :
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante comprise entre 10° et 14°C (50 et 57°F) est considérée comme idéale pour le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie :
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50% (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité :
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration :
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus.

La circulation de l'air :
Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.

Le rangement :
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible à la bonne conservation des vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service des vins

Vins français	
Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

Vins australiens	
Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Autres vins	
Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

SOMMAIRE

1 • DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN p. 5

2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ p. 6

3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE p. 6

4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE p. 6

5 • INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

I- Généralités p. 7
II- Montage de la poignée p. 8
III- Réversibilité de la porte p. 8

6 • AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

I- Différents types de rangements p. 9
II- Conseils d'aménagement de votre cave à vin p. 9
III- Ajouts de clayettes coulissantes p. 9
IV- Modifications de l'aménagement de la cave à vin p. 10

7 • MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I- Branchement p. 10
II- Mise en fonction p. 10
III- Descriptif du pupitre de contrôle p. 11
IV- Réglage de la température p. 12

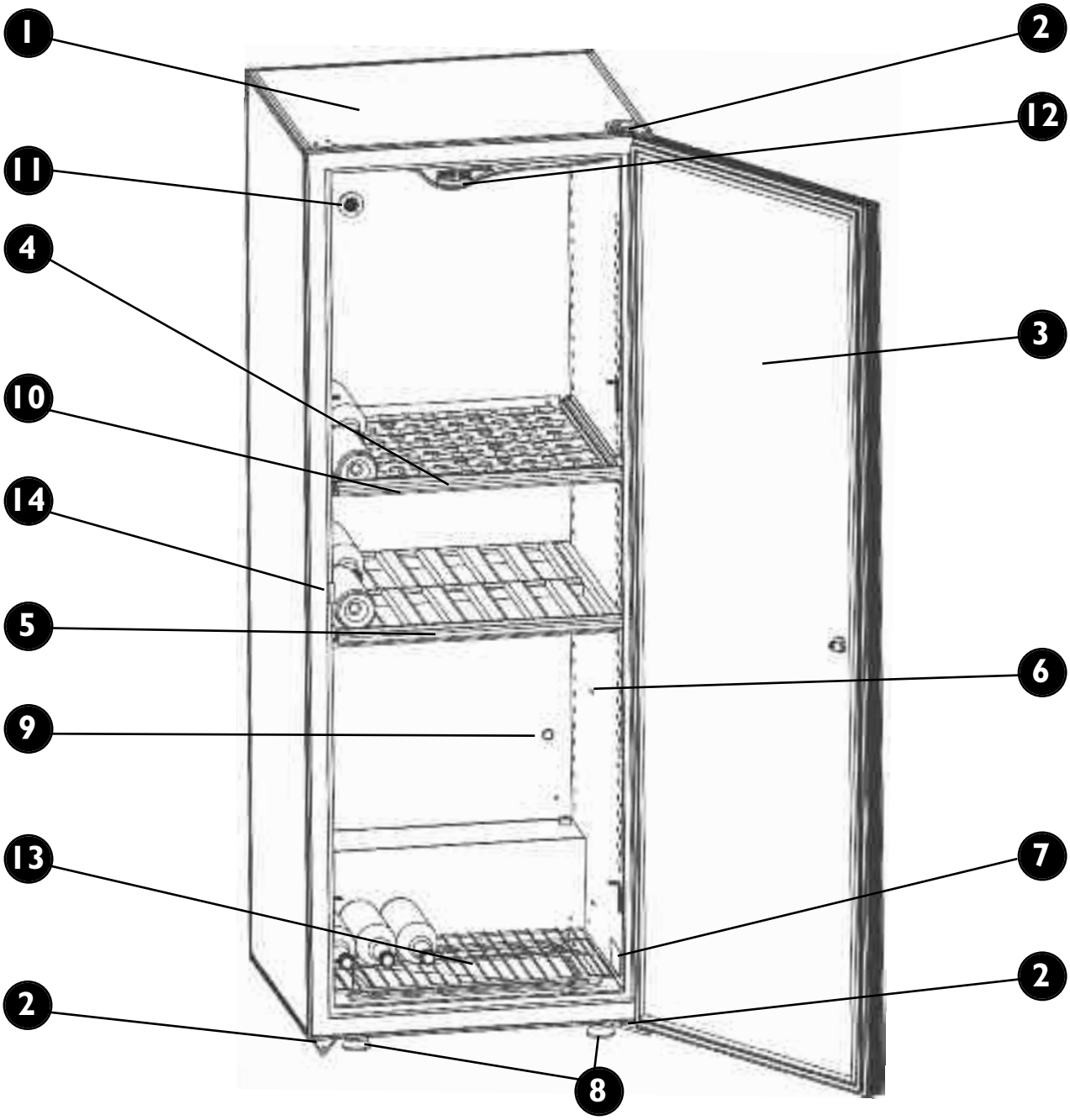
8 • ENTRETIEN COURANT p. 13

9 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT p. 13

10 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES p. 14

11 • SIMULATIONS DE RANGEMENT p. 15

1 - Descriptif de votre cave à vin



1 - Coffre de la cave

2 - Charnières supérieures et inférieures

3 - Porte (équipée d'une poignée (ou de 2 poignées pour les portes vitrées) et d'une serrure à clé)

4 - Clayette coulissante

5 - Clayette de stockage

6 - Emplacement de la sonde de température

7 - Étiquette signalétique

8 - 2 pieds réglables pour mise à niveau

9 - Trou d'aération libre

10 - Raidisseur de coffre

11 - Trou d'aération + filtre à charbon actif

12 - Bandeau de réglages

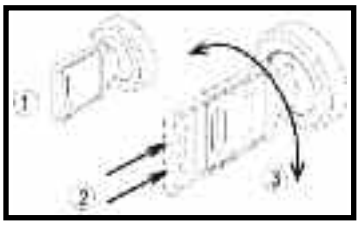
13 - Grille

14 - Patte de fermeture

2 - Consignes de sécurité importantes

Avertissement **Lorsque vous utilisez votre cave à vin, observez toujours certaines précautions de base, notamment :**

N'utilisez la cave à vin que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.
Ne débranchez jamais la cave à vin en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.
N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.
Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout ni se suspendre aux clayettes de la cave à vin. Ils pourraient endommager la cave à vin et se blesser gravement.
Prendre soin de toujours mettre les clefs hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.
Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



NB : afin d'assurer une sécurité optimale, la cave est équipée d'une serrure à 2 mouvements. Pour ouvrir ou fermer la porte, vous devez pousser puis tourner la clef en la maintenant appuyée (voir schéma).

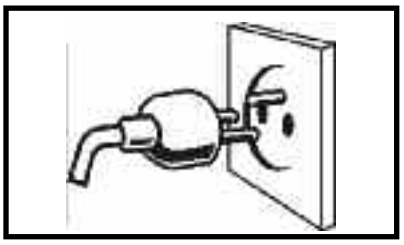
DANGER : Risque de pièges pour les enfants. Avant de recycler votre ancienne cave à vin :
- Enlevez la porte.
- Laissez les clayettes en place de sorte que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur de l'appareil.

⚠ Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.

3 - Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de la cave à vin est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

*non valable dans certains pays.

⚠ En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).

4 - Protection de l'environnement et economies d'energie

Mise au rebut de l'emballage :
Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen
Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.
Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Cave à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.
Parlez-en à votre distributeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

N. B. : Lors du renouvellement de votre cave à vin, condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de la cave. Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en coupant le cordon d'alimentation.

5 - Installation de votre cave à vin

1 - Généralités

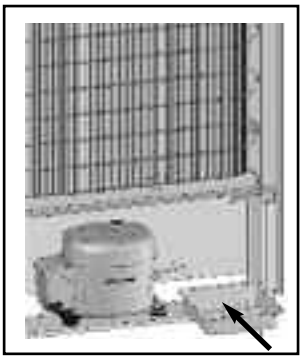
- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).

- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières, bandeau de réglage,...).

- En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

- Transportez alors votre cave vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :
  - être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
  - être éloigné d'une source de chaleur,
  - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
  - avoir un sol stable et plan,
  - disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA)*.

  * non valable dans certains pays



- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.

- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.

- Posez sur le support du compresseur, le bac de récupération d'eau (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre cave), en le plaçant sous le petit tuyau sortant du coffre, la partie la plus profonde du bac se trouvant sous ce tuyau.

- Prenez le cordon (que vous trouverez sur la "grille" de votre cave), branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet.

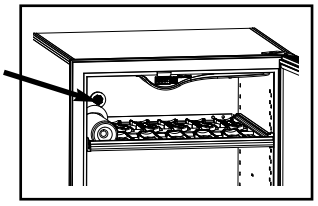
- Dégagez le cordon secteur pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 8 à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- **Attendre 48 h** avant tout branchement afin de laisser reposer les fluides du circuit interne.

- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre cave.



- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans le sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-contre).

- Cet appareil est reservé à une installation en pose libre.

- Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.

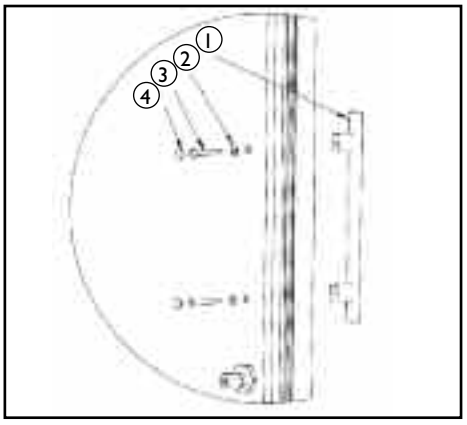
NB : Lors de tout déplacement de votre cave, ne pas l'incliner à plus de 45°, et toujours sur la face latérale du côté du cordon électrique.

Le saviez-vous ?

Une cave à vin doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.

5 - Installation de votre cave à vin

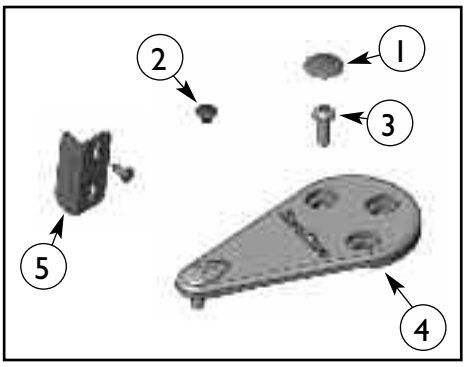
II - Montage de la poignée



Afin de monter correctement la poignée de votre cave à vin, veuillez suivre les instructions suivantes.
Préparez les éléments nécessaires au montage, fournis avec votre cave :
- la poignée (1),
- 2 rondelles (2),
- 2 vis (3),
- 2 capuchons (4).

Vous aurez également besoin d'un tournevis à tête plate (non fourni)
Instructions :
1. Insérez 1 rondelle sur 1 vis.
2. Insérez la vis dans le trou prévu à cet effet dans la porte de votre cave à vin, de l'intérieur vers l'extérieur de la porte.
3. A l'aide du tournevis, vissez et serrez délicatement la vis dans le montant de la poignée.
4. Répétez l'opération pour l'autre montant de la poignée.

III - Réversibilité de la porte



a - Récapitulatif des pièces

1 - 2 : bouchons
3 : vis torx 25
4 : charnière supérieure
5 : patte de fermeture

b - Réversibilité de la porte

La porte de votre cave à vin est réversible. Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture.

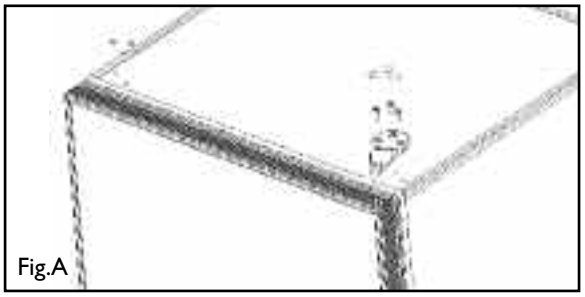


Fig.A

- Fermez la porte.
- Enlevez les bouchons, voir Fig.A.
- Enlevez les vis torx et la charnière supérieure.
- Soulevez la porte et enlevez la pour la poser délicatement à part
- Démontez l'axe à l'aide d'une clé (Fig.B).
- Enlevez délicatement le bouchon à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe (Fig.B).
- Repositionnez le bouchon côté opposé (Fig.B).
- Enlevez la patte de fermeture et les vis (Fig.C).
- Fixez la patte côté opposé du coffre, à l'aide des vis.
- Retournez la porte de 180°.

ATTENTION : les portes vitrées sont massives. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.
Ne la posez jamais sur ses bords, au risque de la casser.

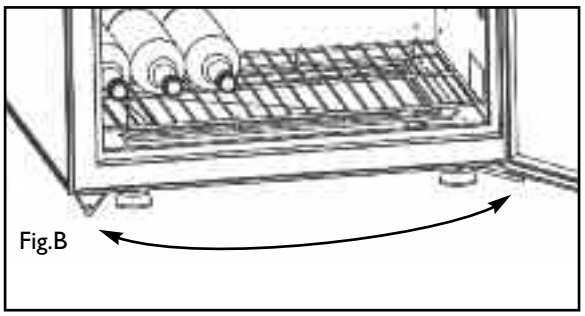


Fig.B

- Positionnez la porte sur l'axe de la charnière inférieure. Plaquez la porte contre le bandeau de cuve.
- Placez l'axe de la charnière supérieure dans le logement correspondant de la porte.
- Installez les 3 vis. Voir Fig.D. Assurez-vous que le joint est bien plaqué, sinon ajustez.
- Installez les 3 bouchons.

En cas de réversibilité de la porte pleine, décoller la plaque EuroCave et la remettre en position haute. Si cette plaque est détériorée, contactez votre distributeur EuroCave pour en commander une nouvelle.

• Attendre 48 heures avant de rebrancher

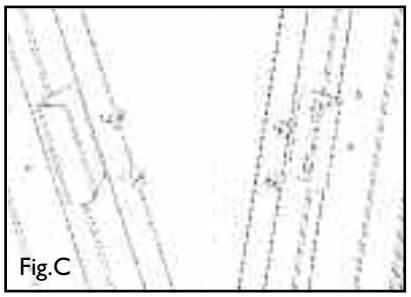


Fig.C

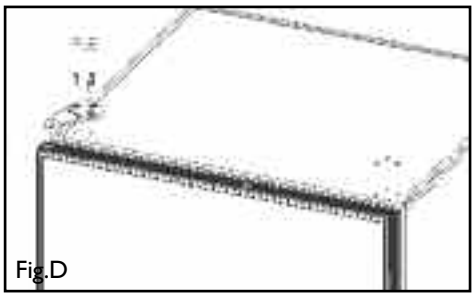


Fig.D

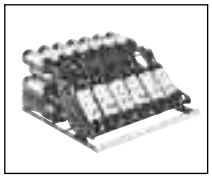
6 - Aménagement - Rangement

Votre cave EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet selon son type de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement :

I - Différents types de rangement

Clayette de stockage Universelle Ref : AXUH

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg

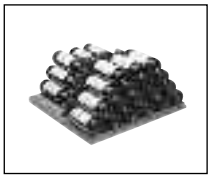


Kit de présentation articulée Ref : AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles

Clayette coulissante Magnum équipée de "Main du sommelier" Ref : ACGMS

Capacité : 7 bouteilles



Clayette de stockage Bordelaise Ref : AXBH

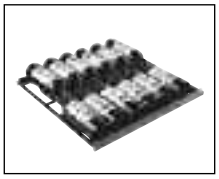
Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg

Clayette de présentation Ref : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

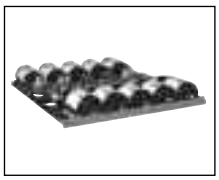
Clayette coulissante de dégustation Ref : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



Clayette coulissante équipée de "Main du sommelier" Ref : ACMS

Capacité : 12 bouteilles



Clayette coulissante Champagne Ref : ACHH

Capacité : 10 bouteilles

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 51-52 pour voir des simulations de rangements.

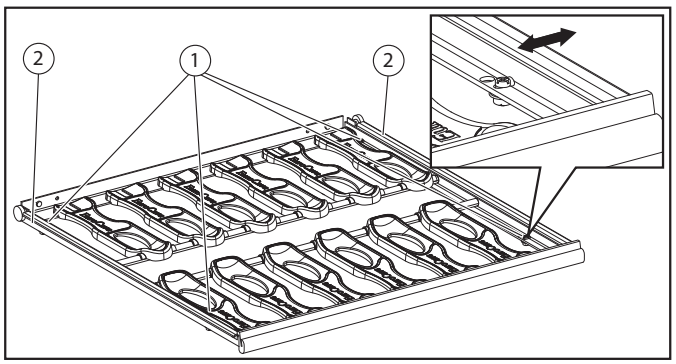
II - Conseils d'aménagement de votre cave à vin

Votre cave à vin EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à vin (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- **Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

III - Ajout de clayettes coulissantes

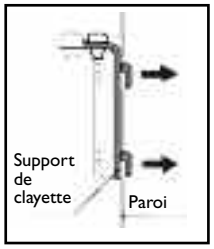
Lors de l'achat de votre cave, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis (1) de la première coulisse (2) droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin).



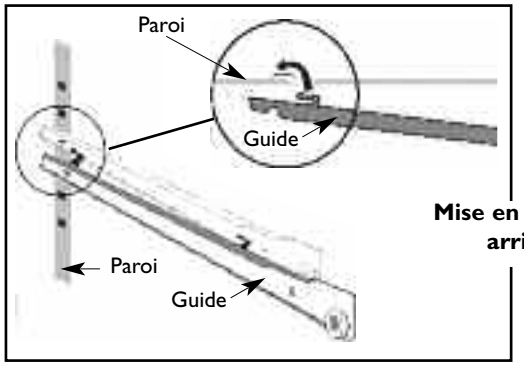
6- Aménagement - Rangement

IV - Modification de l'aménagement de la cave

Pour changer une clayette de stockage d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer comme ci-contre :

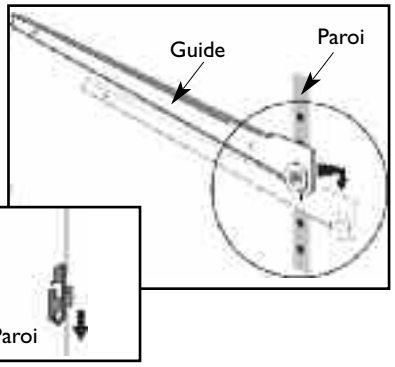


Pour changer une clayette coulissante d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci. Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant. Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche, puis procédez à leur réinstallation comme ci-dessous :

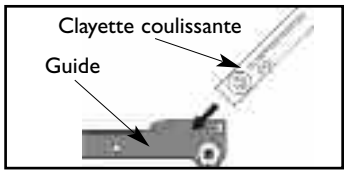


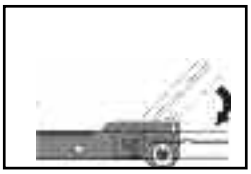
Mise en place de la partie arrière du guide

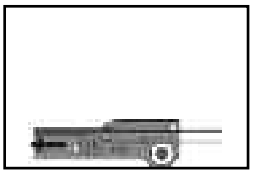
Mise en place de la partie avant du guide



Procédez ensuite à la remise en place du tiroir coulissant comme ci-contre :





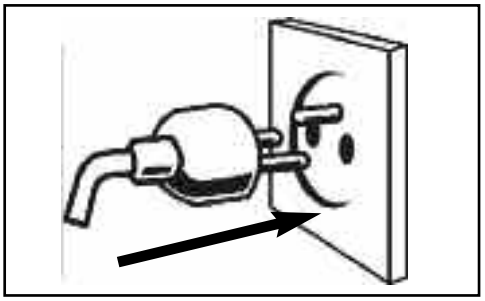


7 - Mise en service de votre cave à vin

I - Branchement

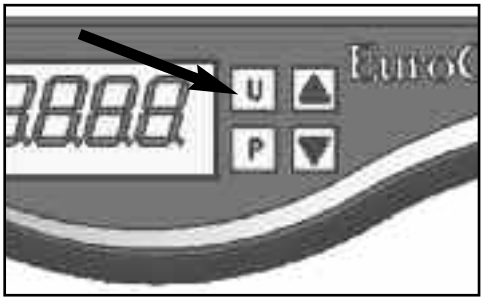
Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA* en état (*non valable dans certains pays).

Assurez-vous d'attendre 48h avant la mise en service.

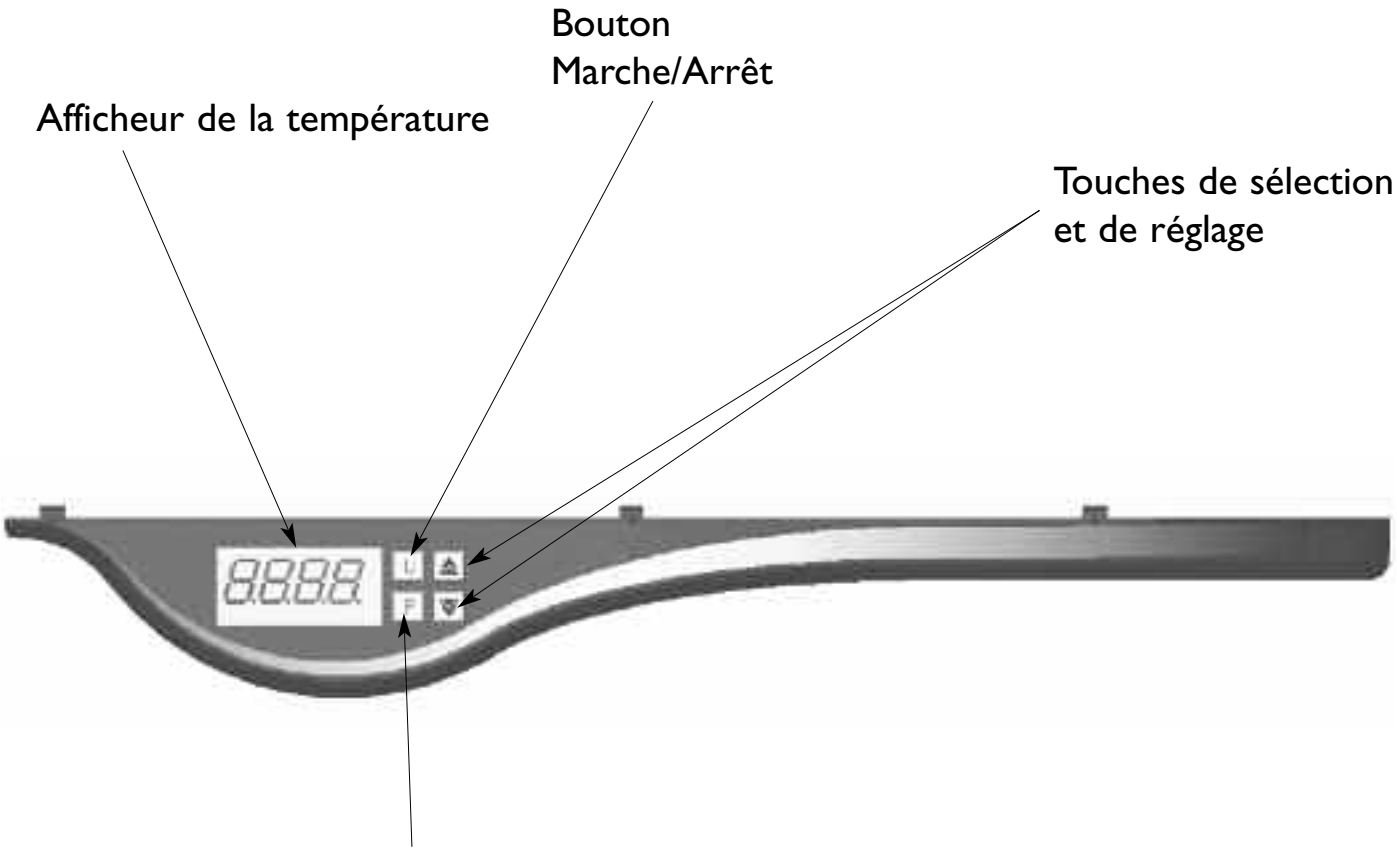


II - Mise en fonction

Appuyez sur le bouton "U" situé sur le bandeau de régulation jusqu'à ce que l'afficheur soit activé. Pendant la mise en marche de la régulation, le message "OD" apparaît. Attendez l'affichage de la température sans toucher aucun des boutons de commandes, ni débrancher l'alimentation.



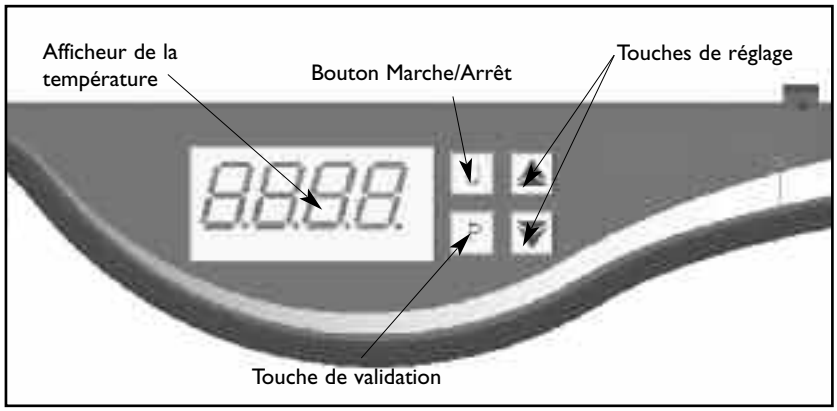
III - Descriptif du pupitre de contrôle



7 - Mise en service de votre cave à vin

IV - Réglage des températures

Le réglage de la température de votre cave à vin s'effectue entièrement depuis le bandeau de régalges (cf descriptif).



- Afficheur de température : Affiche la température effective à l'intérieur de votre cave à vin.
- Boutons (▲ / ▼) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de la cave.
- Bouton **P** : permet de confirmer la température de consigne.
- Bouton Marche / arrêt (**U**) : permet d'activer et d'éteindre la cave.

Pour régler la température de votre cave :

- Appuyez quelques secondes sur le bouton ▲, le symbole "SPI" apparaît alternativement avec la température de consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant quelques secondes sur le bouton **P**.

Votre programmation sera automatiquement validée si aucun bouton n'est activé dans les 15 secondes suivant la programmation.

La plage de température conseillée pour la conservation et le vieillissement est de 10°C à 14°C. En revanche celle-ci peut être réglée de 9 à 15°C.

⚠ Pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C

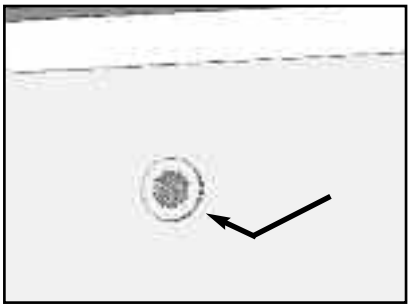
Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

Les performances des caves sont optimisées lorsqu'elles sont remplies au moins à 75% de leur capacité.

La température peut nécessiter un certain temps de stabilisation, lorsque vous avez chargé dans la cave un grand nombre de bouteilles.
Il est possible que ce phénomène se produise à la mise en service de la cave. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.
Attendez quelques jours. Si par contre le phénomène persiste, contactez votre revendeur Eurocave.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations de températures peuvent être nocives pour vos crus.

8 - Entretien courant



Votre cave à vin EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Chaque année, veillez à remplacer le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave. Enlevez le filtre à charbon manuellement (voir schéma ci-contre). Le filtre à charbon est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.

- Dépoussiérez le condenseur (grille métallique située le long de la paroi arrière à l'extérieur de votre appareil) 2 fois par an.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre cave et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et la cave déchargée de ses bouteilles.

- Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre cave après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre cave à vin.

9 - Anomalies de fonctionnement ?

Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

- Si le compresseur ne fonctionne pas alors que la température demandée est inférieure de plus de 2°C à la température ambiante, alors assurez-vous de l'alimentation de la prise de courant en y connectant n'importe quel appareil électrique, et assurez-vous que l'afficheur est correctement alimenté (voir bouton "U" du pupitre de contrôle).

- Si le compresseur ne s'arrête jamais, alors mettez la main sur le condenseur (grille métallique situé sur le long de la paroi antérieure à l'arrière de votre appareil), si le condenseur est froid : prenez contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, procédez au réglage le plus chaud possible. Si le compresseur ne s'arrête pas, débranchez l'appareil et prenez contact avec votre revendeur.

- En cas de défaillance de la sonde de mesure de température, l'afficheur indique "EI" ou "-EI".

- En cas de dépassement du seuil critique des températures, en dessous de 3°C, l'afficheur indique "LOI", et au dessus de 22°C, l'afficheur indique "HII".

⚠ L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre cave à vin dans certaines conditions de température extrême.

⚠ Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qualifié, qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.
De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.

10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide (kg)	Plage de température préconisée T° mini	T° maxi
V266	1744	654	689	71	0	35
V166	1444	654	689	64	0	35

* Consommation par 24h mesurée avec une température ambiante de 25°C en porte pleine.
Précision régulation : +/-1°C, Précision affichage : +/- 1°C

Données relatives à la consommation d'énergie

Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEc* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments	Emission acoustique (dB(A))
V-266 porte pleine	**C**	**292**	**447**	-	**38**
V-266 porte vitrée	**F**	**456**	**447**	-	**38**
V-166 porte pleine	**C**	**274**	**356**	-	**38**
V-166 porte vitrée	**F**	**420**	**356**	-	**38**

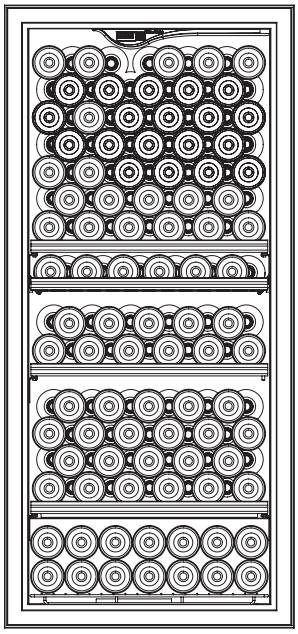
* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées (25°C). La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.

Catégorie de tous les modèles : 2
Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN). Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques pour connaître les performances optimales de votre produit.

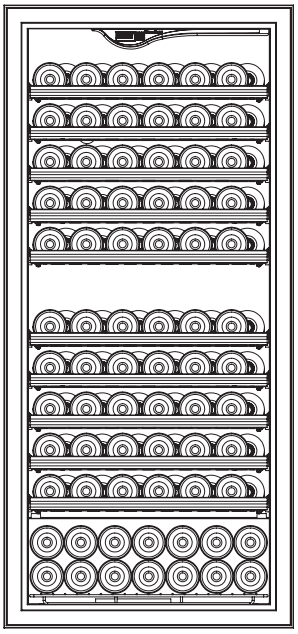
Ces appareils ne sont pas intégrables.

11 - 1 TEMP. V166



*168 bouteilles - 168 bottles - 168 Flaschen - 168 botellas**

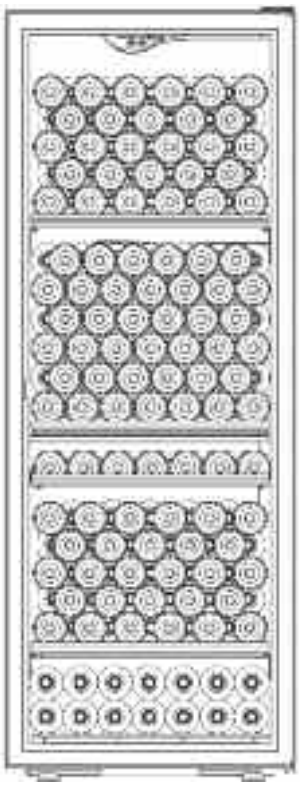
V - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



*134 bouteilles - 134 bottles - 134 Flaschen - 134 botellas **

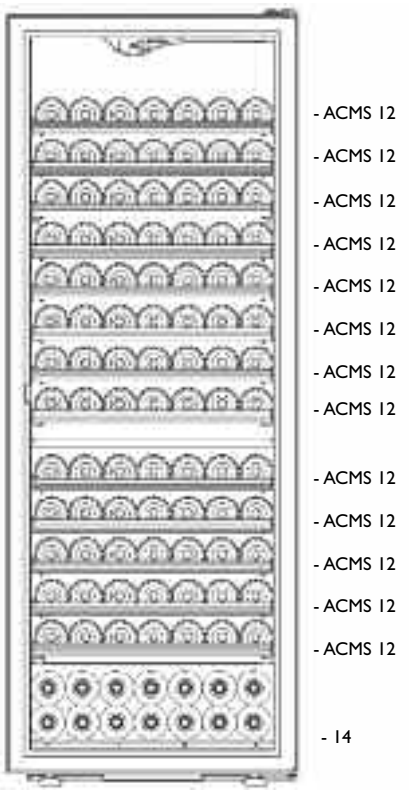
V - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante

Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition".in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.



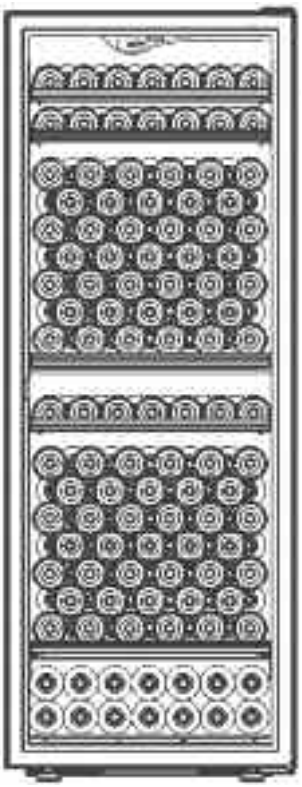
*214 bouteilles - 214 bottles - 214 Flaschen - 214 botellas **

V - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



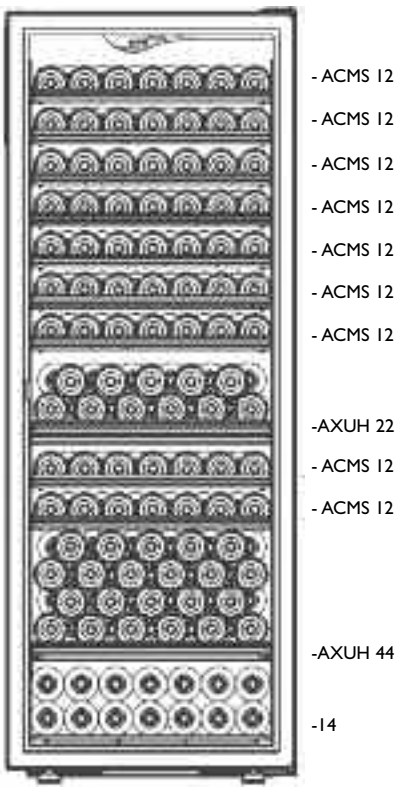
*170 bouteilles - 170 bottles - 170 Flaschen - 170 botellas **

V - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



*204 bouteilles - 204 bottles - 204 Flaschen - 204 botellas **

V - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



*188 bouteilles - 188 bottles - 188 Flaschen - 188 botellas **

V - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta